

ŒNOTOURISME

Eveillez vos sens et venez percer le secret d'un grand vin inspiré par son terroir







PRESTATIONS GROUPES





À mi-chemin entre Paris et Beaune, Chablis ouvre la porte d'or de la Bourgogne viticole.

UN VIGNOBLE PRESTIGIEUX _

Le vignoble de Chablis est l'un des plus anciens de France. Au fil du temps et aux quatre coins du monde, ses vins blancs, issus du cépage Chardonnay, ont acquis une extraordinaire réputation. Réparties de part et d'autre de la rivière «Le Serein», les vignes de l'appellation s'étendent sur 17 communes. Le caractère unique des vins est donné par le sol, essentiellement de type «Kimméridgien» où se sont déposés des sédiments composés notamment de grandes quantités de petites huîtres fossiles ostrea virgula.

Ce sol exceptionnel, que l'on trouve seulement à de très rares endroits dans le monde, donne au terroir cette minéralité, cette finesse et cette tonalité cristalline incomparable.

La Chablisienne, élue meilleur producteur de vins français en 2016 et en 2018 par l'International Wine & Spirit competition.



GRAND PRIX D'OR

aux trophées de l'œnotourisme dans la catégorie « Vignoble en Famille » organisés par Terre de Vins et Atout France



Vincent Bartement, œnologue de La Chablisienne a reçu le prix du White Winemaker en 2014 et en 2016 à l'International Wine Challenge



LA CHABLISIENNE, DEPUIS 1923 _



La Chablisienne représente à elle seule près de 25 % du vignoble. Elle est présente dans toutes les appellations du Chablisien (Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru, Chablis Grand Cru).

Cave coopérative de Chablis, La Chablisienne créée en 1923, regroupe près de 300 vignerons. Elle élabore des grands vins blancs de Chablis.

Ceux-ci reflètent le soin extrême apporté par ses vignerons à la culture de leurs vignes et la passion de ses vinificateurs. C'est un accord subtil entre viticulteurs et vinificateurs qui donne à ses vins cette distinction si recherchée.

Chaque année, elle produit une trentaine de cuvées et de crus différents, tous dotés d'une forte personnalité, sur l'ensemble de l'appellation : sept Grands Crus, treize Premiers Crus, des Chablis et des Petit Chablis.

Parmi ses Grands Crus figure le Château Grenouilles, le plus prestigieux d'entre eux, unique Château de la colline des Grands Crus.



L'ART DE RECEVOIR _

Notre passion nous donne tout naturellement l'envie de faire découvrir au plus grand nombre, notre cave ainsi que ses doux flacons. Nos offres œnotouristiques vous permettront de découvrir l'expression intemporelle de notre terroir.

L'équipe du Caveau de Chablis vous propose des moments de convivialité et d'échanges autour du vin, de la vigne à la dégustation.







L'OFFREdécouverte ___

« Venez découvrir l'ensemble des appellations de Chablis dans un cadre chaleureux! »





- CHABLIS
- Temps de la prestation : ≈ 45 mn
 Temps de prestation adaptable en fonction des besoins
- 5,50 € / personne Payable d'avance ou sur place
- Sur réservation



Contenu de l'offre



Dégustation privative de 4 vins accompagnée d'une spécialité Bourguignonne, avec un membre de La Chablisienne :

- un Petit Chablis.
- un Chablis,
- un Premier cru,
- un Grand cru.



- > Découverte de l'ensemble des niveaux de l'appellation Chablis.
- > Parcours sensoriel avec atelier ludique et pédagogique.
- > Vidéos en 3D.







«Voyagez au cœur de notre univers et profitez d'une expérience inédite en 360° »





- CHABLIS
- Temps de la prestation : ≈ 1 h
 Temps de prestation adaptable en fonction des besoins
- 7,50 € / personne
 Maximum de 10 personnes
 Payable d'ayance
- Sur réservation





Contenu de l'offre

Vous souhaitez découvrir notre cuverie, comprendre comment se réalise la mise en bouteille, cette prestation est étudiée sur mesure pour vous! En immersion 360° avec un casque de réalité virtuelle, visitez notre vignoble, notre cuverie, notre site de production, soit le fonctionnement de notre coopérative. C'est inédit, rien que pour vous!

Immersion au cœur du vignoble, de la cuverie et du site de production avec une vidéo 360°.



Dégustation privative de 4 vins accompagnée d'une spécialité Bourguignonne, avec un membre

de La Chablisienne :

- un Petit Chablis
- un Chablis,
- un Premier cru.
- un Grand cru.



- > Découverte de l'ensemble des niveaux de l'appellation Chablis.
- > Parcours sensoriel avec atelier ludique et pédagogique.
- > Bon Visionnage!

Contre - indications:

Certaines personnes peuvent avoir des symptômes désagréables (tels que la fatigue oculaire, fatigue, nausées ou symptôme vertige) en regardant les images vidéo panoramiques ou à un jeu panoramique.

Les constructeurs de casques VR recommandent aux personnes sujettes à l'épilepsie d'éviter d'utiliser leurs équipements. Un excès de réalité virtuelle peut provoquer le vertige. Les différents constructeurs de cosques VR recommandent de retirer immédiatement votre casque et de faire une pause si vous ressentez cette sensation.



L'OFFREæno-gastronomique **_**

« Venez déguster un accord mets et vins des plus appétissant réalisé par nos soins!»





- CHABLIS
- Temps de la prestation : ≈ 1 h
 Temps de prestation adaptable en fonction des besoins
- 9,50€ / personne
 Minimum de 8 personnes
 Payable d'avance
- Sur réservation



Contenu de l'offre



Dégustation privative de 5 vins autour d'un mâchon Bourguignon, tradition gastronomique de charcuteries locales, avec un membre de La Chablisienne :

- un Petit Chablis,
- un Chablis,
- deux Premiers crus,
- un Grand cru.



- Découverte de l'ensemble des niveaux de l'appellation Chablis avec un Chablis Premier Cru de chaque rive.
- > Parcours sensoriel avec atelier ludique et pédagogique.
- > Vidéos en 3D.





L'OFFREInitiation à la dégustation **—**

«Initiez-vous à la dégustation de nos Chablis!»





- CHABLIS
- Temps de la prestation : ≈ 1 h 30

 Temps de prestation adaptable en fonction des besoins
- 11,50 € / personne
 Maximum de 10 personnes
 Payable d'avance
- Sur réservation



Contenu de l'offre

Vous souhaitez vous initier à la dégustation des vins de Chablis, comprendre comment ils se dégustent, découvrir les niveaux de l'appellation, maîtriser le vocabulaire de la dégustation, cette offre est réalisée sur mesure pour répondre pleinement à vos attentes! Grâce à un outil pédagogique qui vous sera remis, en quelque temps vous deviendrez incollable sur ce sujet. C'est inédit, profitez-en!

Initiation et découverte de l'ensemble des niveaux de l'appellation Chablis accompagnée de l'expertise d'un professionnel à vos côtés.



Dégustation privative et pédagogique de 5 vins:

- un Petit Chablis.
- un Chablis,
- deux Premiers crus,
- un Grand cru.



- Accès libre à la boutique en fin de visite
- > Parcours sensoriel avec atelier ludique et pédagogique.
- > Bonne séance!



L'OFFRE terroir **_**

« À la découverte du terroir Chablisien, au cœur de nos célèbres Grands crus!»





- CHABLIS
- Temps de la prestation : de 1h30 à 2h00
- Nécessité d'être véhiculé pour se rendre dans les vignes
- (a) 18€ / personne Payable d'avance
- Sur réservation





Contenu de l'offre



Dégustation privative de 5 vins que vous choisirez en fonction de vos envies, accompagnée de spécialités bourguignonnes, avec un membre de La Chablisienne:

- un Petit Chablis,
- un Chablis,
- deux Premiers crus,
- un Grand cru.



- Initiation à la dégustation de l'ensemble des niveaux de l'appellation Chablis.
- > Découverte des moments forts de l'histoire de la propriété.
- Présentation du vignoble au cœur des vignes et de son terroir spécifique, avec l'ambassadeur de marques de La Chablisienne.
- > Parcours sensoriel avec atelier ludique et pédagogique.
- Vidéos en 3D.



L'OFFRE découverte __

« Percez les secrets de la vinification de nos vins devant un panorama époustouflant!»





- VÉZELAY
- Temps de la prestation : ≈ 45 mn
 Temps de prestation adaptable en fonction des besoins
- 5,50 € / personne Payable d'avance ou sur place
- Sur réservation



Contenu de l'offre



Dégustation privative de 4 vins accompagnée de spécialités bourguignonnes, avec un membre de La Chablisienne :

- un Petit Chablis.
- un Chablis,
- un Premier cru,
- un Grand cru.



- > Découverte de l'ensemble des niveaux de l'appellation Chablis.
- > Vidéos en 3D.









CHABLIS

8, boulevard Pasteur - 89800 Chablis Tél.: +33 (0)3 86 42 89 98 caveau@chablisienne.fr

Latitude: 48.862725 | Longitude: 2.287592

OUVERTURE:

Tous les jours de l'année sauf les 25 décembre et 1er janvier

De janvier à mars :

de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

D'avril à juin et de septembre à décembre : de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

En juillet et août : de 9h à 19h.

Ouvert les dimanches à 10h.

VEZELAY

32, rue Saint-Étienne - 89450 Vézelay Tél.: 03 86 47 84 99 chablisienne-vezelay@orange.fr

OUVERTURE:

Pâques, mai, septembre et octobre : de 11h à 18h

Juin, juillet et août : de 11h à 19h00

WWW.CHABLISIENNE.COM



